OUTBACK®
Gas Barbecues

Guide de montage et d´utilisation des barbecues à gaz Excel 100, Excel 200, et Excel 300

FR

Excel 100

Excel 200

Excel 300

Illustrations non à l'échelle.
Les spécifications sont susceptibles d'être modifiées sans préavis

Intertek TYPE APPROVED CE 0359

AVERTISSEMENT

- **Utilisation en extérieur uniquement. Ce barbecue n´est pas conçu pour un usage commercial.**
- **Tout manquement aux instructions de ce manuel pourrait provoquer de graves blessures et/ou des dommages matériels importants.**
- **Attention : les parties accessibles du barbecue peuvent être extrêmement chaudes. Eloigner les enfants.**
- **Ne jamais déplacer le barbecue en cours d'utilisation.**
- **Fermer l'arrivée de gaz sur la bouteille après utilisation.**
- **Toute modification, utilisation inappropriée de cet appareil ou le non-respect des instructions peuvent être dangereux et annuler votre garantie. Ceci n'affecte pas vos droits légaux.**
- **Conserver ces instructions pour référence ultérieure.**
- **Faites un test d´ étanchéité annuellement et chaque fois la bouteille de gaz est enlevée ou replacée.**
- **En cas d´embrasement (feu de graisse) veuillez vous référer à la section « Fonctionnement » de ces instructions.**

POUR VOTRE SECURIT

En cas d'odeur de gaz :
1. **Coupez l'alimentation de gaz de l'appareil.**
2. **Eteignez toute flamme nue.**
3. **Ouvrez le couvercle ou le capot.**
4. **Si l'odeur persiste, cessez d'utiliser l'appareil et appelez votre revendeur le plus proche.**

POUR VOTRE SECURIT

En cas d'odeur de gaz :
1. **Coupez l'alimentation de gaz de l'appareil.**
2. **Eteignez toute flamme nue.**
3. **Ouvrez le couvercle ou le capot.**
4. **Si l'odeur persiste, cessez d'utiliser l'appareil et appelez votre revendeur le plus proche.**

A. Liste des parties détachées

Les quantités varient selon le modèle acheté. Les spécifications sont susceptibles de changer sans préavis. Pour tous renseignements complémentaires sur le matériel, veuillez consulter le «schéma de référence du matériel» de votre modèle.

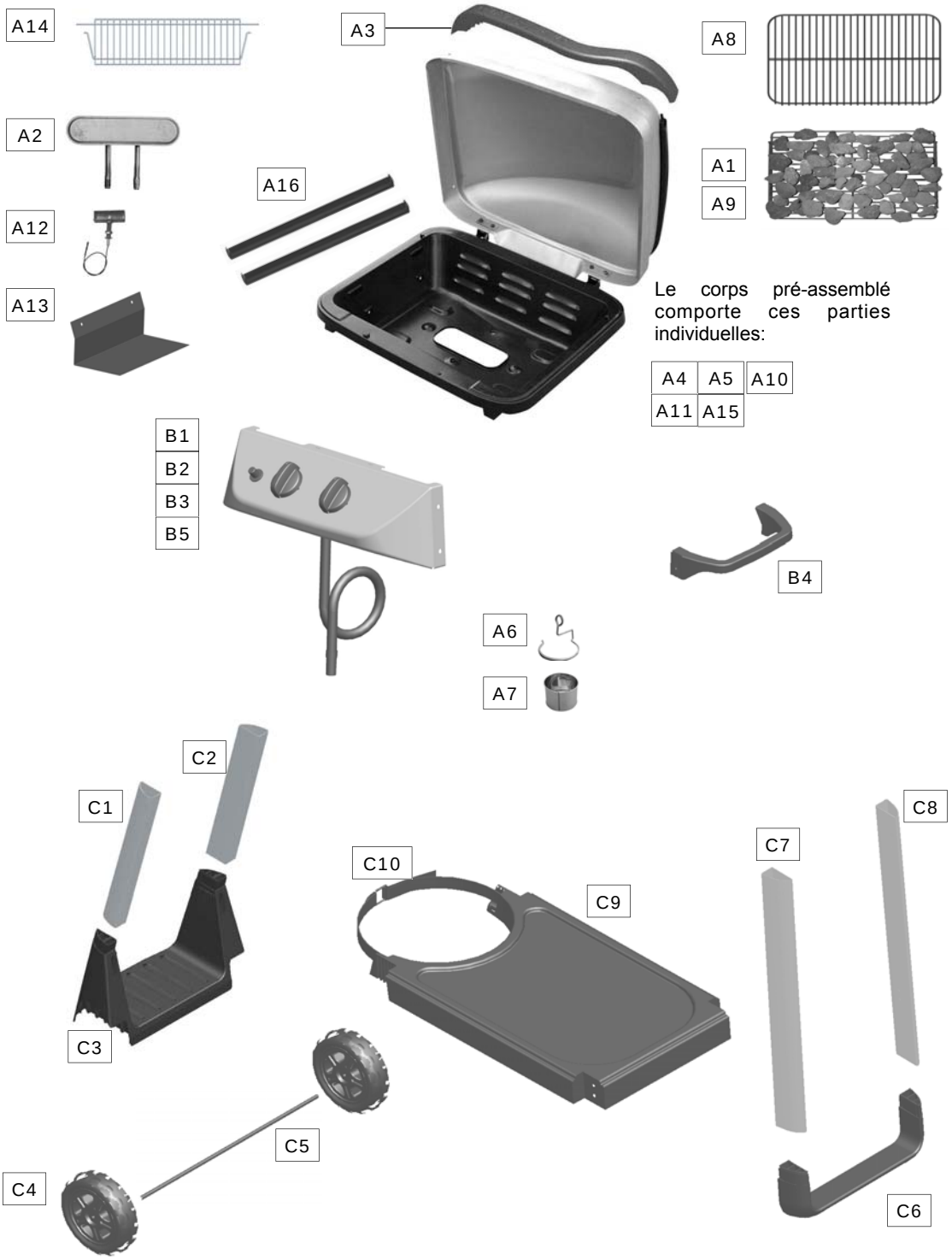
				OUTBACK® EXCEL RANGE		
	Code	**Partie**	**Quantité**	**EXCEL 100**	**EXCEL 200**	**EXEL 300**
ELEMENT DU CORPS	A1	Panier de pierre de lave	1	√	√	√
	A2	Brûleur	1	√	√	√
	A3	Poignée du capot, partie inférieure	1	√	√	√
	A4	Capot	1	√*	√*	√*
	A5	Corps	1	√*	√*	√*
	A6	Crochet du récipient de graisse	1	√	√	√
	A7	Récipient de graisse	1	√	√	√
	A8	Grille de cuisson	1	√	√	√
	A9	Pierre de lave (dans le panier)	1	√*	√*	√*
	A10	Poignée du capot, partie supérieure	1	√*	√*	√*
	A11	Support de la charnière	2	√*	√*	√*
	A12	Electrode principale	1	√*	√*	√*
	A13	Protection thermique	1	√	√	√
	A14	Grille de réchauffement	1	√	√	√
	A15	Pare-chocs en silicone	2	√	√	√
	A16	Support de corps	2	√	√	√
PARTIE SUPERIEURE DU CHARIOT	B1	Panneau de contrôle	1	√	√	√
	B2	Bouton d´allumage	1	√*	√*	√*
	B3	Bouton de règlement du brûleur principal	2	√*	√*	√*
	B4	Poignée du chariot	1	√		
	B5	Tuyau du brûleur principal (si fourni)	▲			
	B6	Tablette latérale	▲		2	1
	B7	Bouton de règlement du brûleur latéral	1			√
	B8	Grille du brûleur latéral	1			√
	B9	Tablette du brûleur latérale	1			√
	B10	Brûleur latéral	1			√
	B11	Electrode du brûleur latéral	1			√
	B12	Assemblage valvule/ tube du brûleur latéral	1			√
PARTIE INFERIEURE DU CHARIOT	C1	Pied court, avant	1	√	√	√
	C2	Pied court, arrière	1	√	√	√
	C3	Porte-bouteille de gaz	1	√	√	√
	C4	Roue	2	√	√	√
	C5	Essieu	1	√	√	√
	C6	Raccord inférieure des pieds	1	√	√	√
	C7	Pied long, avant	1	√	√	√
	C8	Pied long, arrière	1	√	√	√
	C9	Tablette inférieure	1	√	√	√
	C10	Sangle pour la bouteille de gaz	1	√*	√*	√*
FIXATIONS	D1	Boulon M6x15	▲	24	28	28
	D2	Boulon M5x10	4	√	√	√
	D3	Boulon M4x10	1			√
	D4	Vis ST4,0x10	2	√	√	√
	D5	Vis ST4,0x15	2	√	√	√
	D6	Contre écrou	2	√	√	√
	D7	Ecrou freiné	2	√	√	√
	D8	Entretoise de roue	2	√	√	√
	D9	Entretoise de tablette	▲		8	4

★ Composant pré-assemblé

▲ La quantité varie selon le modèle acheté.

B1. Schémas des parties détachées : Excel 100

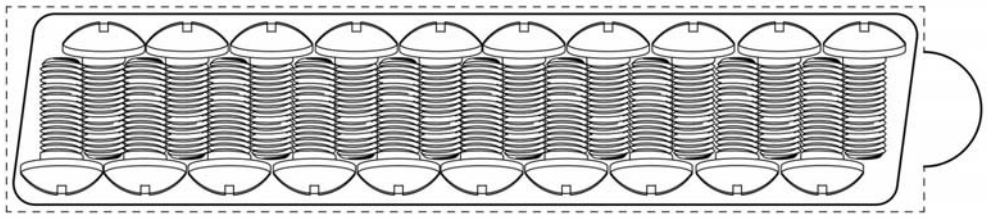
Les quantités varient selon le modèle acheté. Les spécifications sont susceptibles de changer sans préavis. Pour tous renseignements complémentaires sur les fixations, veuillez consulter le « schéma de référence du matériel : Excel 100»'

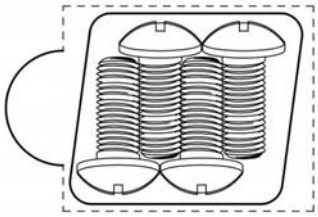


B2. Schémas de référence du matériel : Excel 100

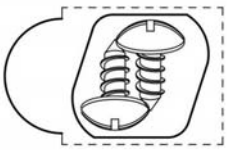
Les caractéristiques peuvent être modifiées sans préavis.

Partie D1(20pièces)

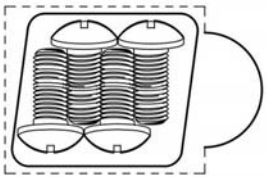




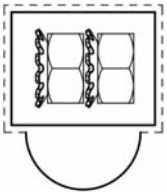
Partie D1(4pièces)



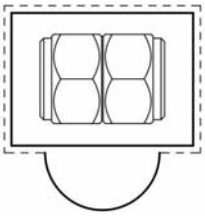
Partie D4(2pièces)



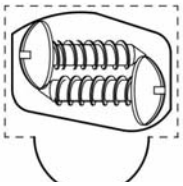
Partie D2(4pièces)



Partie D7(2pièces)



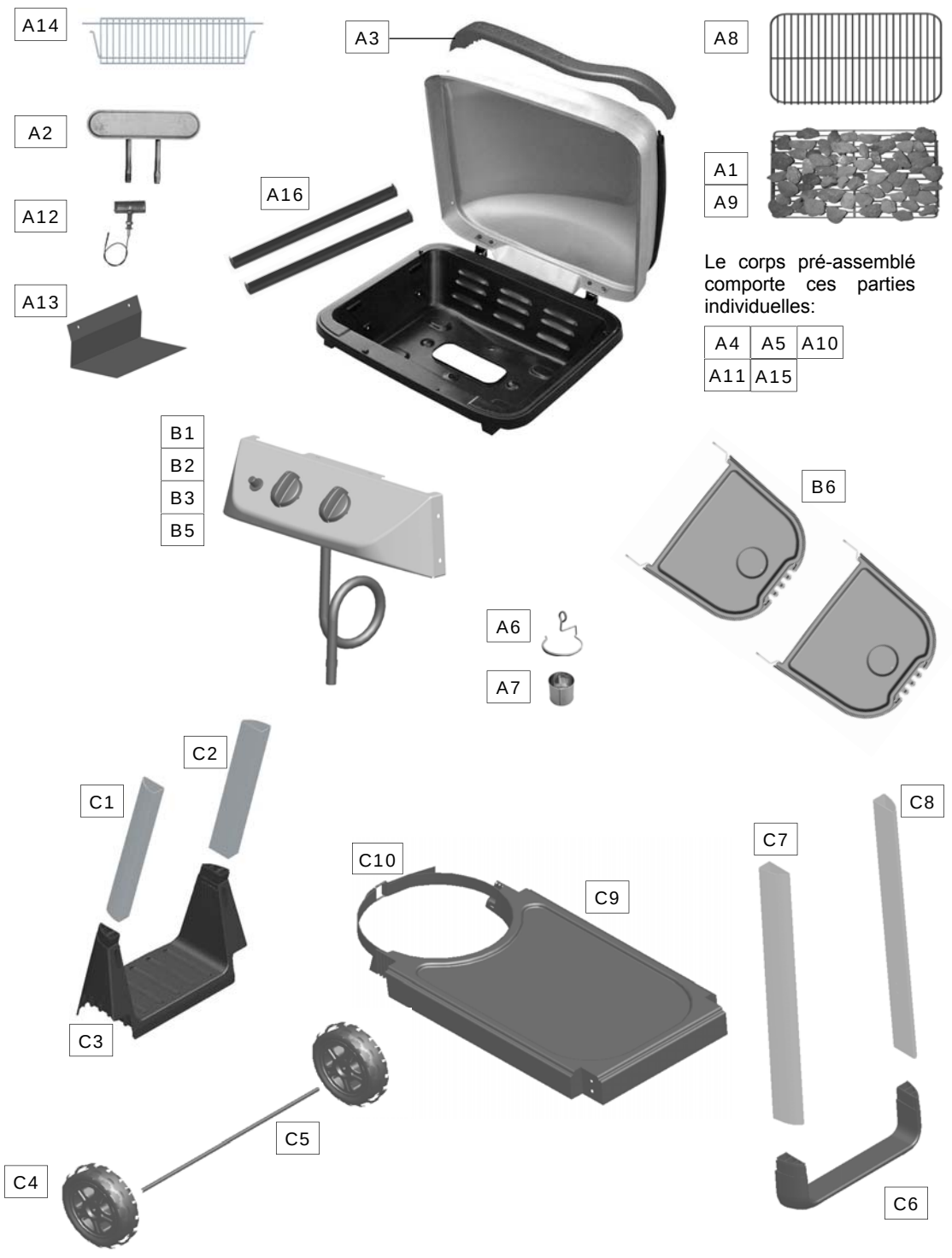
Partie D6(2pièces)



Partie D5(2pièces)

C1. Schémas des parties détachées : Excel 200

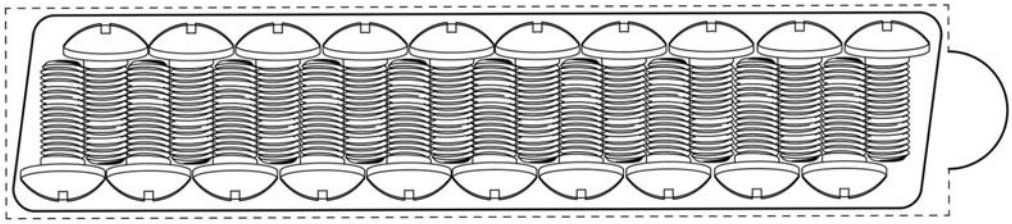
Les quantités varient selon le modèle acheté. Les spécifications sont susceptibles de changer sans préavis. Pour tous renseignements complémentaires sur les fixations, veuillez consulter le « schéma de référence du matériel : Excel 200 »'

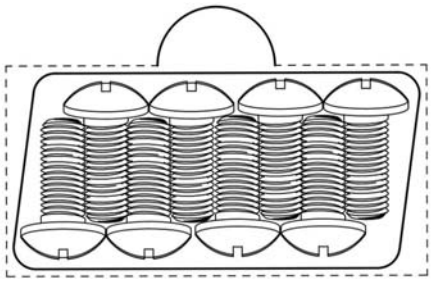


C2. Schémas de référence du matériel : Excel 200

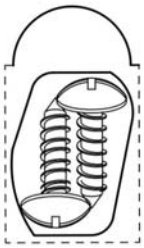
Les caractéristiques peuvent être modifiées sans préavis.

Partie D1(20pièces)

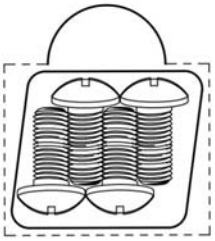




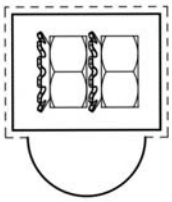
Partie D1(8pièces)



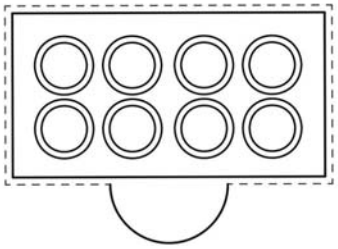
Partie D5(2pièces)



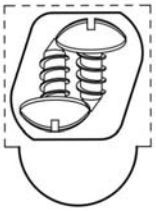
Partie D2(4pièces)



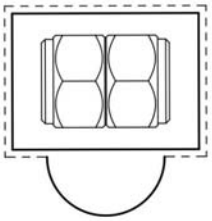
Partie D6(2pièces)



Partie D9(8pièces)



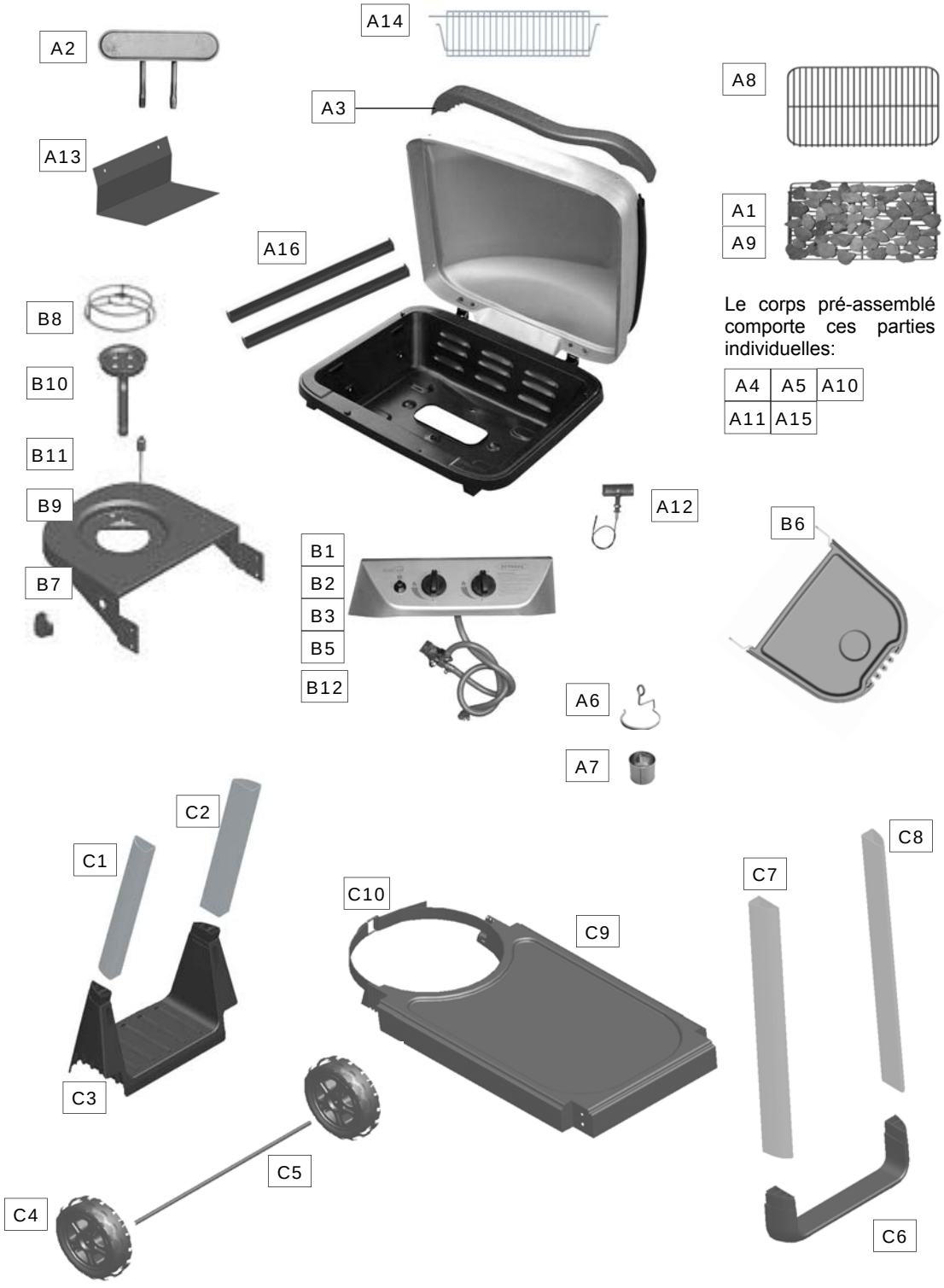
Partie D4(2pièces)



Partie D7(2pièces)

D1. Schémas des parties détachées : Excel 300

Les quantités varient selon le modèle acheté. Les spécifications sont susceptibles de changer sans préavis. Pour tous renseignements complémentaires sur les fixations, veuillez consulter le « schéma de référence du matériel : Excel 300 »'



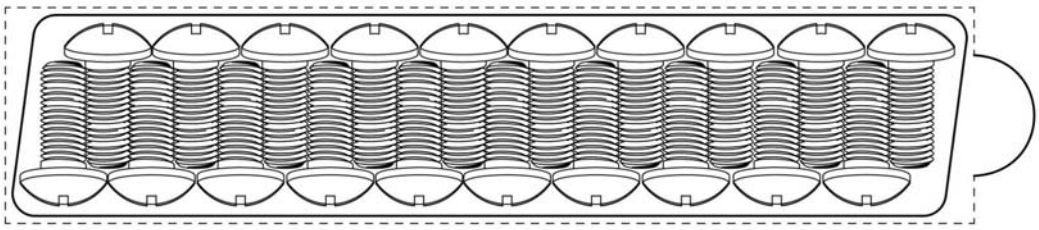
Le corps pré-assemblé comporte ces parties individuelles:

A4 A5 A10 A11 A15

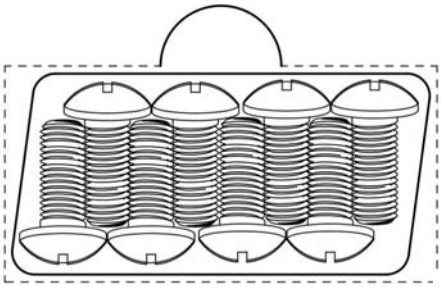
D2. Schémas de référence du matériel : Excel 300

Les caractéristiques peuvent être modifiées sans préavis.

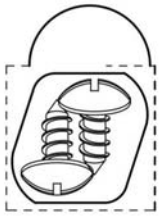
Partie D1(20pièces)

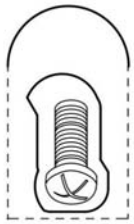


Partie D1(8pièces)

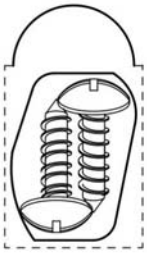


Partie D4(2pièces)



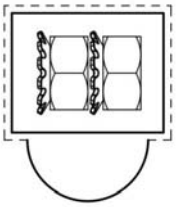


Partie D5(2pièces)

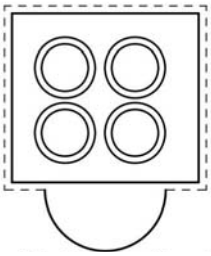


Partie D3(1pièces)

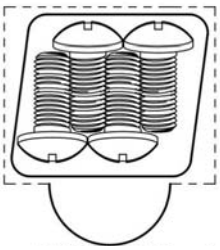
Partie D7(2pièces)



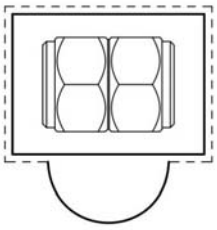
Partie D9(4pièces)



Partie D2(4pièces)



Partie D6(2pièces)



E. Montage

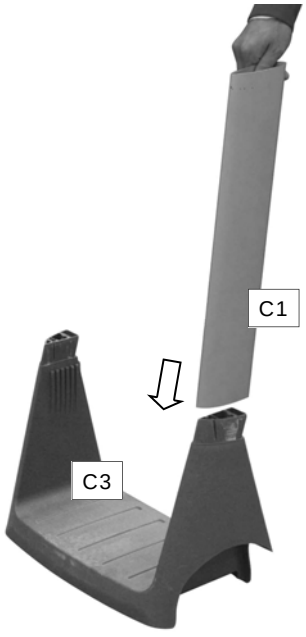
OUTILS NECESSAIRES AU MONTAGE**:**
Tournevis cruciforme/Phillips ou à tige plate de moyenne dimension, clé à molette ou jeu de clés métriques

Le montage de ce barbecue requiert deux personnes. Enlevez tous matériaux d´emballage de toutes les parties avant l´élément. Etalez tous écrous et boulons et vérifiez les longueurs avant l´élément. Bien que toutes les précautions ait été prises lors de la fabrication de ce produit, soyez prudent lors du montage au cas où des objets pointus seraient présents.

1 ✓ Excel 100 ✓ Excel 200 ✓ Excel 300

Fixez le pied long d´avant (C7) et le pied long de l´arrière (C8) sur le raccord inférieure des pieds (C6). Il faut presser les pieds sur le raccord inférieure et, en cas des difficultés, utiliser un maillet doux ou rembourré. Prenez soin de ne pas endommager les parties.

2 ✓ Excel 100 ✓ Excel 200 ✓ Excel 300

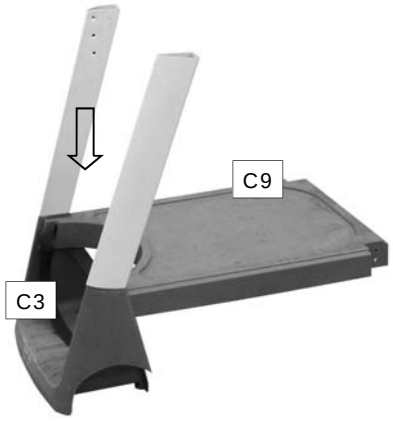


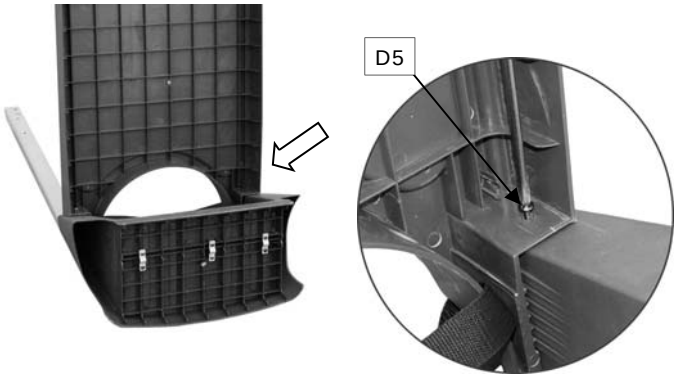
Fixez le pied court d´avant (C1) et le pied court de l´arrière (C2) sur le porte-bouteille de gaz (C3). Il faut presser les pieds sur le porte-bouteille de gaz et, en cas des difficultés, utiliser un maillet doux ou rembourré. Prenez soin de ne pas endommager les parties.

3

✓ Excel 100 ✓ Excel 200 ✓ Excel 300

Fixez la tablette inférieure (C9) sur le porte-bouteille de gaz (C3) à l´aide des vis (D5). Veillez à ce que vous ne survissiez pas.

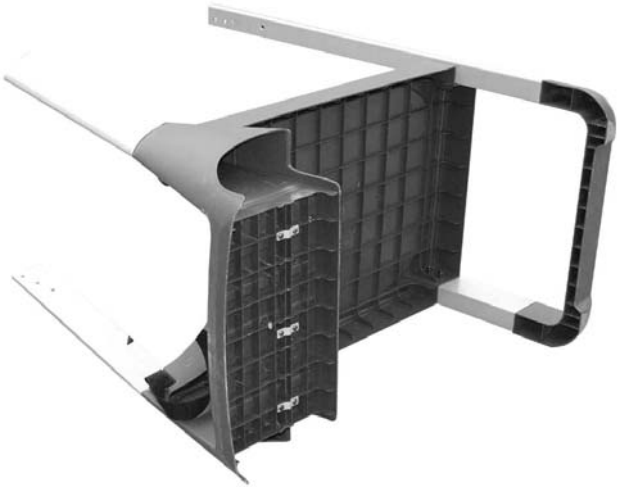


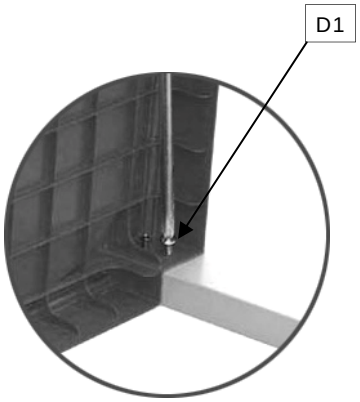


4

✓ Excel 100 ✓ Excel 200 ✓ Excel 300

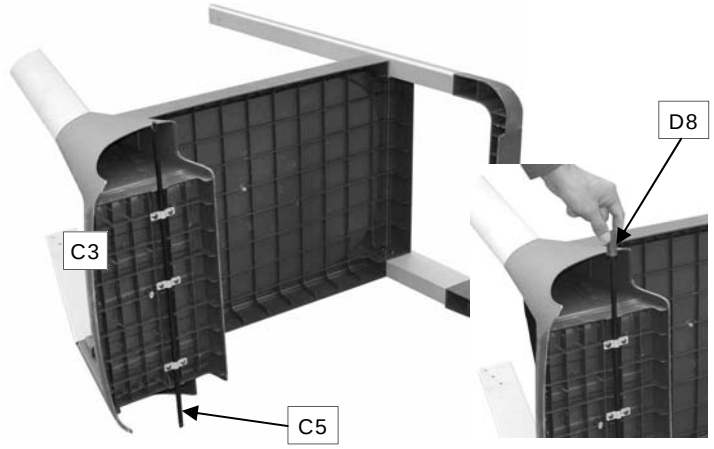
Fixez l´élément des pieds sur l´élément de la tablette inférieure à l´aide des boulons (D1).





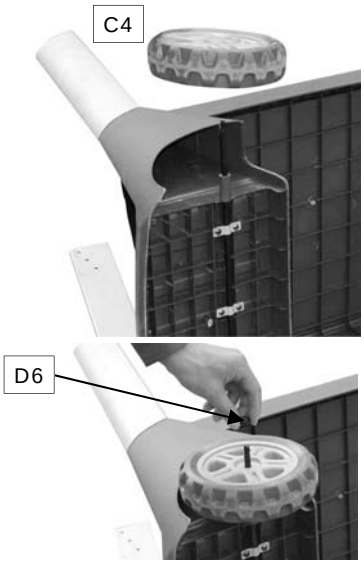
5

✓ Excel 100 ✓ Excel 200 ✓ Excel 300



Faites glisser l´essieu (C5) à travers les attaches de support qui se trouvent au-dessous du porte-bouteille de gaz (C3) et fixez-les vis des attaches. Veillez à ce que vous ne survissiez.

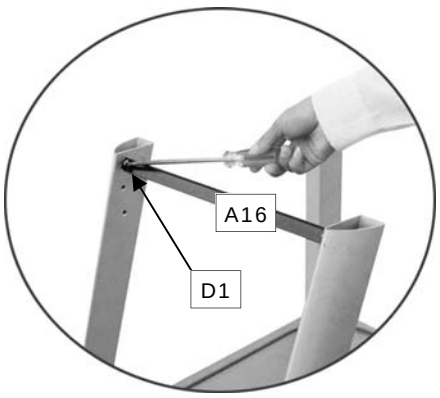
Faites glisser un entretoise de roue (D8) sur l´essieu (C5).



Posez une roue (C4) sur l´entretoise et fixez la roue avec une contre écrou M8 (D6). Répéter à l´autre côté avant de tournez le corps de bien côté.

6

✓ Excel 100 ✓ Excel 200 ✓ Excel 300

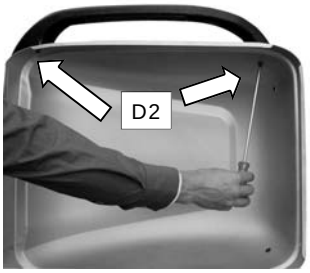


Fixez les supports de corps (A16) aux pieds à l´aide des vis (D1).
Notez: la découpure sur les supports devraient sur le côté extérieure pour fixer les corps facilement.

7

✓ Excel 100 ✓ Excel 200 ✓ Excel 300

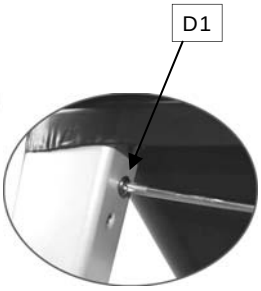
Fixez la partie inférieure du poignée de capot (A3) au capot (A4) à l´aide des boulons (D2).



8

✓ Excel 100 ✓ Excel 200 ✓ Excel 300

Fixez le corps (A5) sur l´élément du chariot à l´aide des boulons (D1).
Affirmez-vous que les languettes du corps se trouvent au-dessous de pieds de façon ci-illustré et qu´elles ne glissent pas au-dedans des pieds.



9

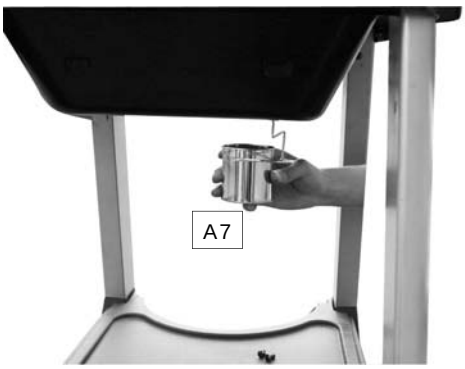
✓ Excel 100 ✓ Excel 200 ✓ Excel 300

Fixez le panneau de contrôle (B1) sur l´assemblage du chariot (D1) à l´aide des boulons (D1). Assurez-vous que les éclisses soient bien ajustées au-dessus des pieds comme illustré et qu´elles ne glissent pas en dedans des pieds.

10

✓ Excel 100 ✓ Excel 200 ✓ Excel 300

Dirigez le crochet du récipient de graisse (A6) par le trou dans le corps (A5).



Insérez le récipient de graisse (A7) dans le crochet du récipient de graisse.

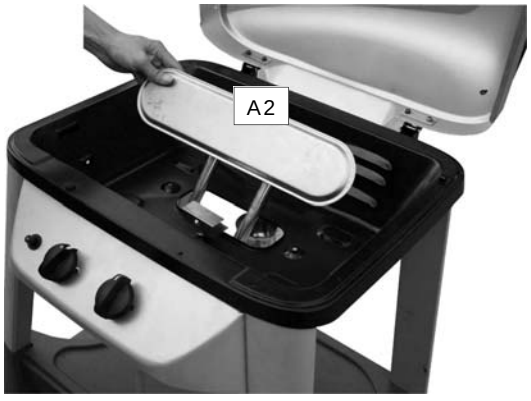
11

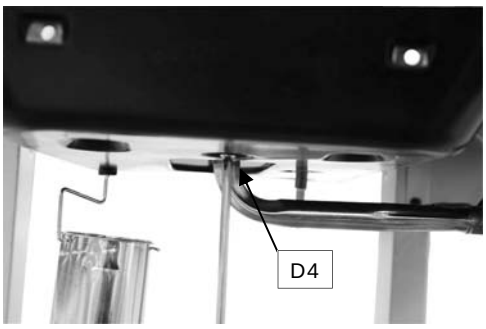
✓ Excel 100 ✓ Excel 200 ✓ Excel 300

Insérez l´électrode principale (A12) par le trou au-dessous de corps et fixez avec l´écrou pré-assemblé.

12

✓ Excel 100 ✓ Excel 200 ✓ Excel 300



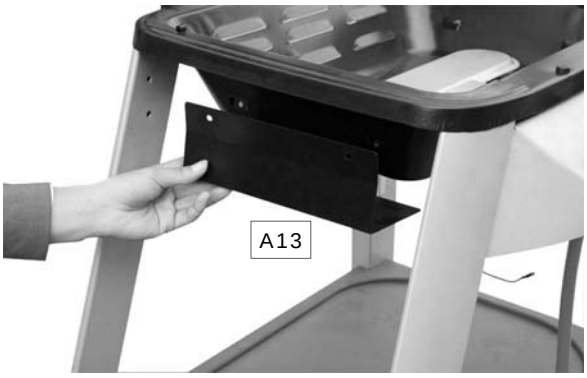


La photo illustre le corps vu renversé.

Emboîtez le brûleur (A2) dans le corps (A5) en vous assurant que les tubes du brûleur soient sur les bouts de la valvule de gaz. C´est une connexion lâche et ne pas drue vers gaz. Fixez le brûleur avec les vis (D4).

13

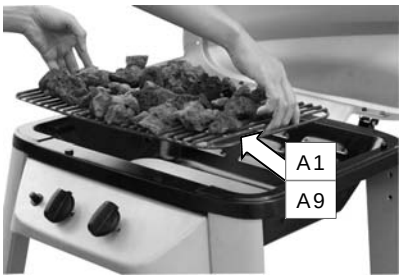
✓ Excel 100 ✓ Excel 200 ✓ Excel 300

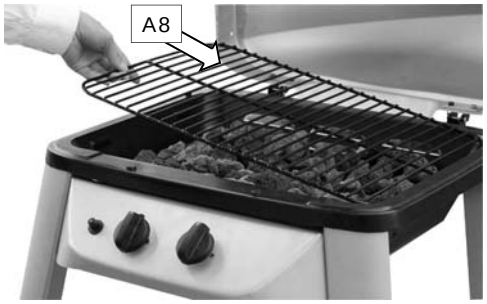


Fixez la protection thermique (A13) sur le corps (A5) à l´aide des boulons (D2) et des écrous freinés (D7).

14

✓ Excel 100 ✓ Excel 200 ✓ Excel 300





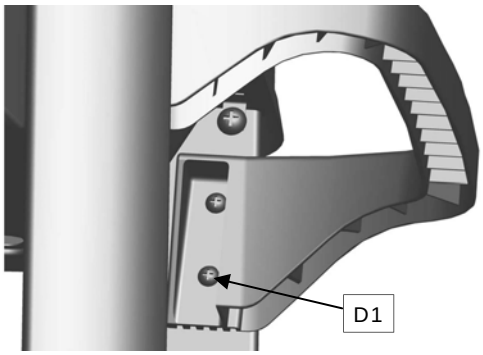
Placez le panier de pierre de lave (A1) et la pierre de lave (A9) dans le corps du barbecue suivi par la grille de cuisson (A8). Emboîtez la grille de réchauffement (A14). Assurez-vous que les pieds suspendues soient insérés dans le corps and que lesquels plus court, et bien fixés, aillent bien dans les trous de capot.

15

✓ Excel 100 ✗ Excel 200 ✗ Excel 300

Les utilisateurs d'Omega 200 et 300 peuvent ignorer cette étape et passer directement à l'étape 16.

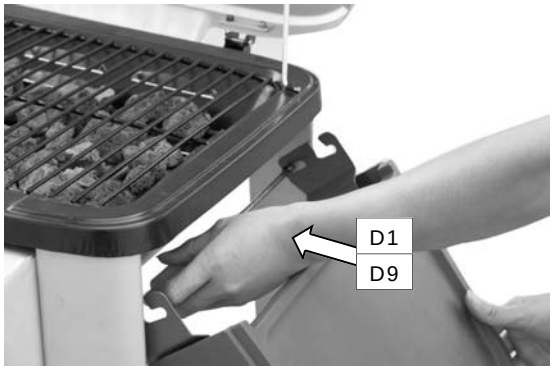
Fixez la poignée du chariot (B4) sur les pieds longs à l´aide des boulons (D1).



UTILISATEUR D´EXCEL 100 : LE MONTAGE EST MAINTENANT TERMINE.
LE MODE D'EMPLOI ET LES PROCEDURES D'ENTRETIEN SE TROUVENT SUR LA PAGE 19 ET LES SUIVANTES
IMPORTANT : N´UTILISEZ PAS CE BARBECUE AVANT D´EFFECTUER UN TEST D´ETANCHEITE (PAGE 20)

16

✗ Excel 100 ✓ Excel 200 ✓ Excel 300



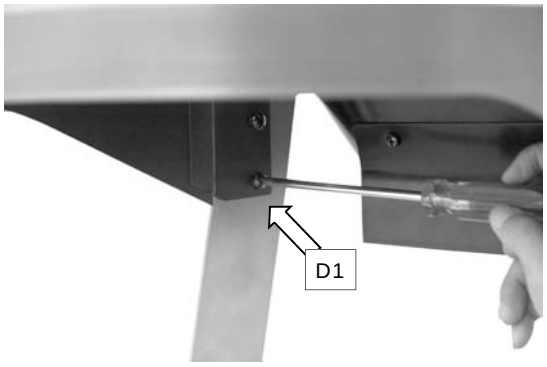
Fixez la tablette du brûleur latéral (B6) à la droite du barbecue en insérant un entretoise de tablette latérale (D9) sur une vis (D1) et fixez la tablette au point inférieur de fixation sur le pied arrière comme illustré. Répéter au pied avant. Insérez un entretoise de tablette latérale (D9) sur une vis (D1) et vissez au point supérieur comme illustré. Répéter au pied avant.

Utilisateur d´Excel 200 seulement : fixez la tablette latérale sur la gauche comme décrit au-dessus.

UTILISATEUR D´EXCEL 200 : LE MONTAGE EST MAINTENANT TERMINE.
LE MODE D'EMPLOI ET LES PROCEDURES D'ENTRETIEN SE TROUVENT SUR LA PAGE 19 ET LES SUIVANTES
IMPORTANT : N´UTILISEZ PAS CE BARBECUE AVANT D´EFFECTUER UN TEST D´ETANCHEITE (PAGE 20)

17

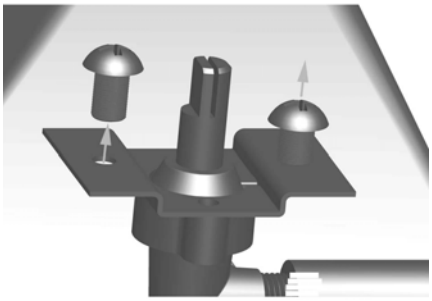
✗ Excel 100 ✗ Excel 200 ✓ Excel 300



Fixez la tablette du brûleur latéral (B9) aux pieds courts à l´aide des boulons (D1).

18

✗ Excel 100 ✗ Excel 200 ✓ Excel 300



Dévissez les boulons de l´élément de valvule de brûleur latéral (B12) et fixez sur la tablette latérale avec ceux deux vis.

Poussez le bouton du brûleur latéral (B7) sur la valvule du brûleur latéral.

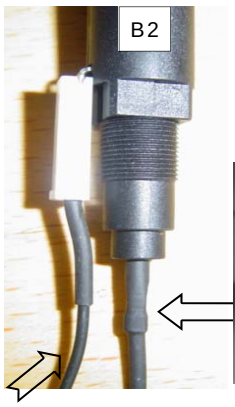
19

✗ Excel 100 ✗ Excel 200 ✓ Excel 300

Placez l´électrode du brûleur latéral (B11) sur la tablette de brûleur latéral comme illustré et placez le brûleur latéral (B10) à travers le trou central, en positionnant le tube venturi au-dessus de la valvule. Fixez l´électrode et le brûleur avec le boulon (D3). Attention : le tube du brûleur latéral est une connexion lâche et ne pas drue vers gaz.

20

✗ Excel 100 ✗ Excel 200 ✓ Excel 300



Connectez le fil de l´électrode au bouton d´allumage (B2) au-dessous du panneau de contrôle.

Le fil de l´électrode du brûleur latéral appartient ici.

Le fil de l´électrode principale appartient ici.

Placez la grille du brûleur latéral (B8) sur la tablette du brûleur latéral.

LE MONTAGE EST MAINTENANT TERMINE.

LE MODE D'EMPLOI ET LES PROCEDURES D'ENTRETIEN SE TROUVENT SUR LA PAGE SUIVANTE

IMPORTANT : N´UTILISEZ PAS CE BARBECUE AVANT D´EFFECTUER UN TEST D´ETANCHEITE (PAGE 20)

F. Informations Importantes

Veuillez lire ces instructions avec soin avant de monter et d'utiliser le barbecue.

- Conserver ces instructions pour référence ultérieure.
- Utiliser en extérieur uniquement. Ne jamais utiliser à l'intérieur ou en sous-sol.
- À utiliser uniquement avec une bouteille de GPL Il faut utiliser un détendeur approprié pour le butane, le propane ou les mixtures.
- Retirez l'emballage en plastique de la pierre de lave et du panier avant d'allumer le barbecue.
- Ne pas utiliser à moins d'un mètre d'une structure ou d'une surface inflammable.
- Ne jamais placer de bouteilles de GPL directement sous le barbecue .
- Ne jamais entreposer ou employer de bouteilles de GPL couchées à l'horizontale car toute fuite pourrait s'avérer très dangereuse, les liquides pourraient entrer dans la conduite de gaz.
- Ouvrir le capot ou couvercle du barbecue avant l'allumage.
- Ne pas déplacer le barbecue allumé.
- Ne pas laisser le barbecue allumé sans surveillance.
- La poignée du capot peut devenir très chaude. Saisir la poignée en son centre. Il est recommandé d'utiliser un gant de cuisine.
- Ouvrir le capot avec précaution à cause de la vapeur chaude qui s'en dégage.
- Certains éléments de ce barbecue peuvent devenir très chauds – la prudence est de mise en présence d'enfants, de personnes âgées ou d'animaux.
- Toujours couper l'alimentation de gaz de la bouteille après utilisation.
- Ne jamais couvrir le barbecue avant qu'il ne soit complètement froid.
- Ne jamais utiliser le barbecue avec la tablette latérale rabattue.
- Effectuer un test d'étanchéité une fois par an et chaque fois que la bouteille de gaz est enlevée ou replacée.
- Ne pas entreposer de matières inflammables à proximité du barbecue.
- Ne pas utiliser d'aérosols à proximité du barbecue.
- Tout manquement aux instructions de ce manuel pourrait provoquer de graves blessures et/ou des dommages matériels importants.
- Toutes modifications de ce barbecue peuvent être dangereuses, ne sont pas autorisées et annuleront toute garantie.
- Pour toute question concernant ces instructions, contacter votre revendeur local.

G. Informations sur le Gaz et le Détendeur

Ce barbecue peut fonctionner avec du GPL (gaz de pétrole liquéfié) propane ou butane Les bouteilles de propane fournirons suffisamment de gaz pendant toute l´année, même en hiver. Les bouteilles de butane peuvent fournir suffisamment de gaz pendant les mois les plus chauds mais la performance sera affectée si la température du gaz tombe au-dessous de 10 °C. Il se peut que vous ayez besoin d'une clé à molette pour changer les bouteilles. La bouteille de gaz ne doit jamais être placée sur le socle du chariot ni directement sous le barbecue. Les bouteilles de gaz ne doivent jamais être rangées ou utilisées en position horizontale. Ne conservez jamais les bouteilles de gaz à l'intérieur.

VOUS DEVEZ AVOIR UN DÉTENDEUR ET UNE BOUTEILLE DE GAZ ADEQUATS POUR VEILLER A LA SECURITE ET A L'EFFICACITE DE VOTRE BARBECUE. L'UTILISATION D'UN DÉTENDEUR INADEQUAT OU DEFECTUEUX EST DANGEREUSE ET ANNULERA LA GARANTIE. Veuillez consulter votre revendeur de gaz local pour déterminer les bouteilles de gaz et les détendeurs qui conviennent le mieux.

H. Installation

H1. Sélection d'un emplacement

Ce barbecue doit exclusivement être utilisé en plein air et doit être placé dans un endroit bien aéré. Prenez soin de ne jamais le placer SOUS une surface combustible. Les côtés du barbecue ne doivent JAMAIS être à moins d'un mètre de toute surface combustible.

Maintenez ce barbecue à l'écart des matériaux inflammables!

H2. Précautions
Ne bloquez pas les prises d'air du corps du barbecue. Placez la bouteille de gaz sur une surface plane, à côté du barbecue, et assurez-vous qu'elle n'est pas à proximité d'une source de chaleur. Si vous devez remplacer la bouteille, vérifiez que cette dernière est bien fermée et qu'il n'y a aucune source d'allumage (cigarettes, flammes nues, étincelles etc.) à proximité avant de continuer. Inspectez le tuyau de gaz pour vérifier qu'il n'est pas tordu ou trop tendu. Le tuyau doit pendre librement sans être coudé, plié ou tordu afin de ne pas obstruer le passage de gaz. Hormis le point de connexion, aucune partie du tuyau ne doit toucher les parties chaudes du barbecue. Inspectez toujours le tuyau avant usage, en cas de fissures, coupures ou d'usure excessive. Si le tuyau est endommagé, remplacez-le par un tuyau adéquat conçu spécialement pour usage avec du gaz combustible liquéfié et conforme aux normes nationales du pays dans lequel il est utilisé. La longueur du tuyau ne doit pas dépasser 1,5 mètre. *Attention : La date sur le tuyau, si fourni, est la date de la fabrication et ne pas celle de la péremption.*

H3. Raccord d´un tuyau de gaz au barbecue
Connectez un tuyau de gaz au point d'admission du gaz, du côté gauche du barbecue. Ne serrez pas trop. N'utilisez pas de ruban adhésif ou de liquide sur le raccord.

H4. Fixation d´un détendeur sur la bouteille de gaz
Vérifiez que tous les boutons de commande du barbecue sont à la position ARRET. Branchez le détendeur sur la bouteille de gaz en respectant les instructions que vous aura données le revendeur du détendeur et de la bouteille.

H5. Test d´étanchéité (à effectuer dans une zone bien ventilée)
Vérifiez que tous les boutons de règlement sont en position ARRET. Détachez le panneau de contrôle du barbecue, qui se trouve à l'avant du corps du barbecue, en tirant les boutons et en enlevant les vis de retenue du panneau de contrôle. Ouvrez la soupape de commande de gaz sur la bouteille ou le détendeur. Vérifiez la présence éventuelle de fuites en enduisant tous les joints du système de gaz, y compris les connexions de la soupape, du tuyau et du détendeur, d'une solution d'eau (50 %) et de savon (50 %). N'UTILISEZ JAMAIS DE FLAMME NUE pour tester les fuites. La formation de bulles au-dessus de certains joints indique une fuite. Coupez l'alimentation en gaz et resserrez tous les joints. Recommencez le test. Si des bulles se forment à nouveau, n'utilisez pas le barbecue. Contactez votre revendeur local pour obtenir son assistance. Effectuez un test d´étanchéité chaque année. Assurez-vous que toutes connections soient bien serrées et effectuez un test d´étanchéité chaque fois que vous reconnectez la bouteille de gaz.

I. Fonctionnement

I1. Avertissements
- Avant de procéder, assurez-vous d'avoir bien compris la section NFORMATIONS IMPORTANTES de ce manuel.

I2. Préparatifs avant la cuisson
Pour empêcher que les aliments n'adhèrent à la porcelaine, veuillez utiliser une brosse à long manche pour appliquer une légère couche d'huile de cuisson ou d'huile végétale avant chaque barbecue. (Attention: La couleur de la peinture se peut changer avec la première cuisson. C´est normale et on le peut attendre.)

I3. Allumage du barbecue
- Ouvrez le capot avant la cuisson.
- Vérifiez que tous les boutons de règlement sont en position ARRET. Ouvrez la soupape de commande de gaz sur la bouteille ou le détendeur.
- Poussez le bouton de règlement les plus gauche en le tournant sur la position maximale. Appuyer par petits coups sur le bouton d'allumage jusqu'à ce que la partie gauche du brûleur s'enflamme. Si le brûleur ne s'allume pas, replacer le bouton de réglage sur la position ARRET et coupez le gaz sur la bouteille ou le détendeur. Attendre cinq minutes et recommencer. Quand la partie gauche du brûleur s´est allumée, allumer la partie restante du brûleur. Si le brûleur ne

s'allume pas selon cette procédure, replacer le bouton de réglage sur la position ARRET. Coupez le gaz sur la valve de la bouteille. Attendre cinq minutes et recommencer. En cas d'échec, référez-vous aux instructions pour un allumage manuel ci-dessous.

- Après l'allumage, les brûleurs doivent brûler à la position maximale pendant 3 à 5 minutes de manière à préchauffer le barbecue. Ce processus doit être effectué avant chaque séance de cuisson. Le capot (si existant) doit rester ouvert pendant préchauffer.
- Une fois le préchauffage terminé, mettez tous les brûleurs à feux doux pour assurer les meilleurs résultats de cuisson.

I4. Allumage manuel

- Ouvrez le capot avant la cuisson.
- Insérez une allumette allumée à travers l'orifice sur la partie gauche du barbecue.
- Poussez et tournez le bouton à l'extrême gauche dans le sens contraire des aiguilles d'une montre, à la position maximale.
- Lorsque la partie gauche du brûleur est allumé, mettez la partie restante du brûleur en marche.
- Si le brûleur ne s'allume pas, contactez votre revendeur local.
- Une fois allumés, les brûleurs doivent brûler à la position maximale pendant 3 à 5 minutes pour préchauffer le barbecue. Ce processus doit être effectué avant chaque séance de cuisson. Le capot (si existant) doit rester ouvert pendant préchauffer.
- Une fois le préchauffage terminé, mettez tous les brûleurs à la position minimale pour assurer les meilleurs résultats de cuisson.

I5. Cuisson à la grille

Les brûleurs chauffent le panier avec la pierre de lave sous la grille, qui à son tour chauffe la nourriture placée sur la grille. Les jus naturels des aliments produits pendant la cuisson coulent sur la pierre de lave chaude et s'évaporent. La fumée qui en résulte enveloppe la nourriture, en s'échappant vers le haut, ce qui confère aux aliments l'arôme unique d'un barbecue. Pour obtenir une cuisson plus uniforme, abaissez le capot du barbecue, en veillant à ce que les brûleurs soient à feu doux.

I6. Cuisson sous le capot

Les barbecues équipés d'un capot permettent de cuire les aliments en espace confine comme dans un four à rôtir, notamment les rôtis, poulets entiers, etc.

Pendant que vous rôtissez, mettez le brûleur qui se trouve directement sous la nourriture à la position ARRET. Tournez tous les autres brûleurs à la position faible ou moyenne et fermez le capot. NE PAS LAISSER LE BARBECUE SURCHAUFFER. Éviter de soulever le capot trop souvent afin de réduire les pertes de chaleur.

I7. Cuire avec le brûleur latéral

Quand utiliser le brûleur latéral, veillez à ce que des pots sont positionnés au-milieu et bien plats sur la grille du brûleur latéral.

I8. Contrôler le feu ***Information très importante***

Un cas d´embrasement peut survenir si la graisse et les jus tombent sur la pierre de lave. Un peu de graisse est nécessaire pour donner aux aliments leur saveur de cuisson au barbecue mais un excès peut déclencher un feu. Afin d'éviter cela, **IL EST ABSOLUTMENT NÉCESSAIRE** d´enlever la graisse de la viande ou des volailles avant de les mettre à griller, utiliser des sauces et des marinades avec modération, éviter de cuire des pièces de viande bon marché car elles contiennent souvent beaucoup de graisse et d'eau. Les brûleurs doivent toujours être placés au réglage le plus bas pendant la cuisson. Normalement il est possible d'éteindre les flammes en appliquant de la levure chimique ou du sel directement sur la pierre de lave. Protégez-vous toujours les mains lorsque vous travaillez à proximité de la surface de cuisson du barbecue en prenant soin de se protéger contre les flammes.

En cas d´embrasement (feu de graisse) dans le bac réceptrice, tournez tous les boutons à la position ARRET, coupez l'alimentation en gaz au niveau de la bouteille et attendez que le feu s'éteigne. Ne tirez JAMAIS le bac réceptrice et ne l'aspergez JAMAIS d'eau.

I9. Fin de la séance de cuisson
Après chaque séance de cuisson, mettez les brûleurs du barbecue à la position maximale et laissez-les brûler pendant 5 minutes. Cette procédure permettra de brûler les résidus de la cuisson et par conséquent de faciliter le nettoyage.

I10. Mise à l'arrêt du barbecue
Lorsque vous avez fini d'utiliser le barbecue, tournez toutes les soupapes à fond dans le sens des aiguilles d'une montre, jusqu'à la position ARRET, et coupez l'alimentation en gaz au niveau de la bouteille.

J. Soin et Entretien

Nettoyez régulièrement votre barbecue entre utilisations et particulièrement après des périodes prolongées de rangement. Vérifiez que le barbecue et ses composants sont suffisamment froids avant de les nettoyer. Ne laissez jamais le barbecue exposé aux intempéries et le maintenez à l'abri de l'humidité.

- N'aspergez jamais le barbecue d'eau lorsque ses surfaces sont chaudes.
- Ne manipulez jamais les parties chaudes sans vous protéger les mains.

Afin de prolonger le cycle de vie et de maintenir l'état de votre barbecue, nous vous recommandons vivement de le recouvrir s'il est laissé en plein air pendant des périodes prolongées, particulièrement pendant les mois d'hiver. Des bâches de haute résistance et autres accessoires pour barbecues Outback® sont disponibles auprès de votre revendeur local de barbecues Outback®.

J1. Grille de cuisson
Nettoyez à l'eau chaude et savonneuse. Pour éliminer les résidus alimentaires, utilisez un détergent léger en crème sur un tampon non abrasif. Rincez et séchez bien.

J2. Entretien des brûleurs
Votre brûleur a été réglé pour que les flammes performent de façon optimale. Normalement les flammes apparaissent bleues, peut-être avec une pointe jaune, quand le brûleur est tout ouvert. Si les flammes apparaissent plutôt jaunes, il se peut que le problème est causé par la graisse de cuisson qui bloque le brûleur ou par des araignées/ insectes qui se trouvent dans le brûleur venturi. L´un ou l´autre diminuerait ou bloquerait la fleuve de gaz et la prise d´air, et en conséquence, provoquerait une feu derrière le panneau de contrôle qui endommagerait votre barbecue de façon grave. **Dans ce cas là, fermez immédiatement l´arrivée à la bouteille de gaz.**

Il faut nettoyer les brûleurs régulièrement et aussi:
1) quand on retire le barbecue du rangement.
2) quand un ou plusieurs brûleurs ne s´allument pas.
3) quand les flammes apparaissent très caractéristiques en jaunes.
4) quand le gaz s´allume derrière le panneau de contrôle.

Les brûleurs doivent être retirés et nettoyés régulièrement pour vérifier qu'il n'y a pas de signe de blocage (débris, insectes) dans les orifices des brûleurs ou la prise d'air principale des brûleurs venturi. Pour nettoyer retirez les brûleurs du barbecue. L´extérieur du brûleur peut être nettoyé avec une brosse métallique; les orifices avec un cure pipe ou un fil métallique. Veillez à ce que vous n´élargissiez pas les orifices.

Pour nettoyer la protection d´insectes au bout du tube venturi utilisez une soie (p.ex. une vieille brosse à dents). Nettoyez le tube venturi avec un cure pipe ou avec un fil métallique. Il est possible que vous ayez besoin d´un torche pour voir dans le tube en s´il est dégagé des colmatages. Soulevez le brûleur d´un côté et frappez légèrement contre une pièce de bois pour déloger des débris de l´intérieur.

J3. Pierre de lave
Il n'est pas nécessaire d'enlever et de laver la pierre de lave pour la maintenir propre. Il suffit de brûler les résidus après chaque cuisson. Retournez la pierre de lave si elle est fortement imprégnée, de manière à ce que le côté sale soit face aux brûleurs, afin de brûler les résidus éventuels. Vous pouvez vous procurer de la pierre de lave de rechange auprès de votre revendeur OUTBACK®local.

J4. Corps du barbecue
Enlevez régulièrement la graisse excessive du corps du barbecue, avec un racleur en bois ou en plastique souple. Il n'est pas nécessaire d'enlever toute la graisse du corps. Si vous souhaitez nettoyer le barbecue à fond, utilisez de l'eau savonneuse et un chiffon ou une brosse à poils en nylon uniquement. Retirez les surfaces de cuisson et les brûleurs avant de procéder à un nettoyage en profondeur. N'immergez pas les commandes de gaz ou le collecteur dans l'eau. Vérifiez le fonctionnement des brûleurs après les avoir remontés avec soin dans le corps du barbecue.

J5. Fixations
Nous vous recommandons de vérifier et de serrer toutes les vis, les boulons, etc. à intervalles réguliers.

J6. Rangement
Rangez votre barbecue dans un endroit sec. Pour gagner de la place si vous rangez votre barbecue pour une durée prolongée, retirez les vis de la tablette latérale et placez les tablettes verticalement (vers le sol) avant de remettre les vis en place. Recouvrez les brûleurs avec du papier aluminium pour empêcher la pénétration d'insectes et d'autres débris dans les orifices du brûleur. Lorsque vous utilisez le barbecue après des périodes de rangement prolongées, remettez les tablettes latérales à leur emplacement normal et suivez les procédures de nettoyage suivantes. Le barbecue ne doit jamais être utilisé avec les tablettes en position verticale. Si le barbecue est entreposé à l'intérieur, la bouteille de gaz doit être débranchée et laissée à l'extérieur. La bouteille de gaz doit toujours être laissée en plein air, dans un endroit sec et bien aéré, à l'écart des sources de chaleur ou d'allumage. Ne laissez pas les enfants jouer avec cette bouteille.

K. Spécifications Techniques

	Certification CE	Chaleur	Brûleurs	Taille Injecteur	Gaz/ Pression
Outback® Excel 100	0359 359BS791	6,2kW	1	0,89mm	Butane/ 28mbar Propane / 37mbar Butane/ Propane 30mbar
Outback® Excel 200	0359 359BS791	6,2kW	1		
Outback® Excel 300	0359 359BS791	6,2kW	1		
Brûleur latéral	0359 359BS791	2,3kW	1	0,74mm	Butane/ Propane 50mbar

Dépense de Gaz:
Excel 100: 446g/hr
Excel 200: 446g/hr
Excel 300: 446g/hr
Brûleur latéral : 165g/hr

Pays d'utilisation:
$I_{3+(28-30/37)}$ BE, CY, CZ, EE, FR, GR, IE, IS, IT, LV, LT, LU, PT, SK, ES, CH, GB
$I_{3B/P(30)}$ CY, CZ, DK, EE, FI, GR, LV, LT, LU, MT, NL, NO, SK, SI, SE, TR
$I_{3B/P(50)}$ AT, DE, HU, SK, CH

Les spécifications peuvent faire l'objet de changements sans préavis.

L. Dépistage de Pannes

Problème	Cause possible	Solution
Les brûleurs ne s'allument pas avec le système d'allumage	La bouteille de GLP est vide	Remplacer par une bouteille pleine
	Détendeur défectueux	Faire vérifier ou remplacer le déten-
	Colmatage des brûleurs	Nettoyer les brûleurs
	Colmatage des buses ou du tuyau de gaz	Nettoyer les buses ou le tuyau de gaz
	Fil de l'électrode desserré ou débranché sur l'électrode ou le dispositif d'allumage	Rebrancher le fil
	Electrode ou f il endommagé	Remplacer l'électrode et le fil
	Allumeur intégré défectueux	Remplacer l'allumeur
Le brûleur ne s'allume pas avec une allumette	La bouteille de GLP est vide	Remplacer par une bouteille pleine
	Détendeur défectueux	Faire vérifier ou remplacer le déten-
	Colmatage des brûleurs	Nettoyer les brûleurs
	Colmatage des buses ou du tuyau de gaz	Nettoyer les buses ou le tuyau de gaz
Petite flamme ou retour de flamme (flamme dans le tube du brûleur, sifflement ou ronronnement perceptible)	La bouteille de GLP est trop petite	Utiliser une grande bouteille
	Colmatage des brûleurs	Nettoyer les brûleurs
	Colmatage des buses ou du tuyau de gaz	Nettoyer les buses ou le tuyau de gaz
	Vent	Utiliser le barbecue dans un endroit
Le bouton du robinet de gaz est difficile à tourner	Système d'allumage intégré coincé	Remplacer l'allumeur intégré

Pour référence et correspondance, veuillez inscrire votre numéro de référence ici (voir l'étiquette sur le côté de votre barbecue).

N° de série: _____

Ce numéro peut être demandé lors de l'achat de parties détachées ou d'accessoires. Un numéro de référence de parties peut également être demandé.

Publié en décembre 2007